KitchenAid®

取扱説明書

型式 KSM5（9KSM5CB）
KSM90WW（9KSM90WW）
KSM90W（9KSM90WH）
KSM90G（9KSM90GN）

●このたびは、当社のキッチンエイド・ミキサー（KSM5／KSM90WW／KSM90W／KSM90G）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

●この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

●お読みになったあとは、常に手元においてご利用ください。

●保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

9705125A

目　次

1．安全上の注意 1

2．各部のなまえとはたらき 8
○KSM5 8
○KSM90WW/ KSM90W/KSM90G 9
○撹拌部品（標準装備） 8

3．ご使用の前に 10
○据付け場所について 10
○使用前の確認 10

4．KSM5の使いかた 11

5．KSM90WW/ KSM90W/KSM90G の使いかた 13

6．一般的な使いかたのヒント 15
○プラネタリー・ミキシング・アクション 15
○速度調節の目安 15
○ミキシングのヒント 16
○ホイッピングのヒント 17
○イースト入パンのドウの混ぜ方とこね方 18
○パン作りのヒント 19

7．アタッチメント（オプション） 20
・取り付け方/取り外し方 21
○フード・グラインダー 22
○ソーセージ・スタッファー 23
○回転スライサー／シュレッダー 24
○パスタ・メーカー 25
○フルーツ／野菜ストレイナー 27
○穀物ミル 28
○柑橘類ジューサー 29
○缶切り 30

8．オプション 31
○流し込みシールド 31
○水ジャケット／食物トレイ／プラスチックボウルカバー／ミキサーカバー 32

9．お手入れと点検 33

10．修理を依頼する前に 35

11．廃却・譲渡 36

12．仕様 36

13．保証について 37

安全上のご注意

●ご使用になられる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。

●ここに示した注意事項は、安全に関する重要な内容 を記載していますので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

⚠ 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠ 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害* の発生が想定される内容を示します。

＊物的損害とは、家屋、家財および家畜・ペットにかかわる損害を示します。

図記号の例

感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の近くや中に絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	⃠ は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⃠ の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接に手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠ 警告

●本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

専用電源

●電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になることがあります。

電気工事

●屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

屋外禁止

●湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

湿気禁止

●製品に直接水をかけないこと

ショート、感電、漏電、錆、故障の原因になります。

水掛け禁止

●電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

禁　止

●電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

点検掃除

●室内・室外にある漏電遮断器が「OFF（切）」に作動したときは、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを「ON（入）」にすると、感電や火災の原因になります。

連　絡

⚠ 警告

●**機械内部の電気装置や配線にさわらないこと**

感電する恐れがあります。

接触禁止

●**濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと**

感電の原因になることがあります。

濡手禁止

●**異常時は、速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグを抜くか、本機の専用電源を「OFF（切）」にしてすぐお買上げ店へ連絡すること**

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

電源切

●**ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること**

電源プラグを抜いたりすると、引火して爆発することがあり危険です。

ガス栓閉

●**本機を本来の機能以外の目的に使用しないこと**

ケガや故障の原因になります。

禁　止

●**標準装備の平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック以外の撹拌部品や、専用の各アタッチメント（オプション）以外のアタッチメントは使用しないこと**

ケガや故障の原因になります。

禁　止

●**撹拌中は、ヘラや他の器具でボウル内の材料の寄せ集めをしないこと**

撹拌部品に巻き込まれ、ケガの原因になります。

禁　止

●**使用中は、手、毛髪、衣服を、標準装備の撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）などに触れないよう遠ざけること**

撹拌部品に巻き込まれて、ケガの原因になります。

接触禁止

⚠ 警告

●お子様の手が届く場所で使用しないこと

目を離したときに撹拌部品に触れ、ケガをする恐れがあります。

禁　止

●お子様に器具を使わせたり、おもちゃにしたりさせたりしないこと

ケガの原因になります。

禁　止

●電源プラグをコンセントに差し込むときは、必ず速度調節レバーを「O」にセットすること

速度調節レバーがON状態の場合、電源プラグを差し込むと同時に撹拌部品が作動し、ケガの原因になることがあります。

「O」セット

●撹拌部品・ボウル・オプション部品の取付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「O」にセットし、電源プラグを抜くこと

ケガの原因になります。

プラグを抜く

●電源コードやプラグが損傷した場合、またはミキサー本体を落としたり破損させた場合は、使用しないこと

損傷したまま使用しますと、やけどや感電、火災などの原因になります。

禁　止

●修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理は行わないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災等の原因になります。

分解禁止

●改造は絶対に行わないこと

改造をされると、感電、火災の原因になります。

改造禁止

●廃却は専門業者か、お買い上げ店に依頼すること

放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。

専門業者

⚠ 注意

●丈夫で平らな据付け台に水平になるように置くこと

置く場所に不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

水平据付

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

禁　止

●熱器具の近くに置かないこと

熱で本体が損傷したり、故障の原因になります。

熱器具禁止

●可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

モーター駆動部の火花などで引火し、発火の原因になることがあります。

可燃物禁止

●本機にもたれたり、乗ったりしないこと

本機の転倒によるケガの原因になります。

禁　止

●使用中は、モーター・ヘッド部は高温になることがあるため、触れないこと

やけどの原因になることがあります。

接触禁止

●電源コードをテーブルなどの据付け台の端から垂らさないこと

物や体が電源コードにひっかかり、本機の転倒によるケガの原因になります。

禁　止

●無理な姿勢で本機を持ち上げないこと

本機は重いので、腰への負担がかかります。

禁　止

⚠ 注意

●**撹拌部品、ボウルを本体に確実にセットし、ボウル持ち上げハンドルを下方位置にセットすること**

部品が本体からはずれ、ケガの原因になります。
(対象機種：KSM5)

セット確認

●**撹拌部品、ボウルを本体に確実にセットし、モーター・ヘッドを確実にロック位置にセットすること**

部品が本体からはずれ、ケガの原因になります。
(対象機種：KSM90WW、KSM90G、KSM90W)

セット確認

●**掃除するときや点検のときは、必ず速度調節レバーを「O」にセットして機械を止め、電源プラグを抜くこと**

感電したり、ケガの原因になることがあります。

プラグを抜く

●**専用のアタッチメント（オプション）を使用するときは、P20より記載されている各アタッチメント（オプション）使用時における警告および注意事項をよく読み、正しく使用すること**

アタッチメント

●**撹拌部品、ボウル、オプション部品など食材と接する部品は使用後、必ず洗浄、掃除すること**

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

洗浄・掃除

●**撹拌部品、ボウル、オプション部品の洗浄は、本体から取り外してから行うこと**

電源プラグを抜き忘れ、速度調節レバーが「ON」状態になるとケガの原因になります。

本体から取り外す

●**オプション部品（各種アタッチメント）は分解して洗浄すること**

分解洗浄しないと食材が残り、雑菌の繁殖による健康障害の原因になることがあります。

分解洗浄

●**洗剤を使ったあとは、洗剤分を十分に洗い流すこと**

洗剤分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

洗い流す

⚠ 注意

●ご使用にならない場合は、必ず速度調節レバーを「O」にして、電源プラグをコンセントから抜くこと

誤って速度調節レバーがON状態になると、撹拌部品が作動し、ケガや故障の原因になります。

プラグを抜く

●漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断機が故障したまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

動作確認

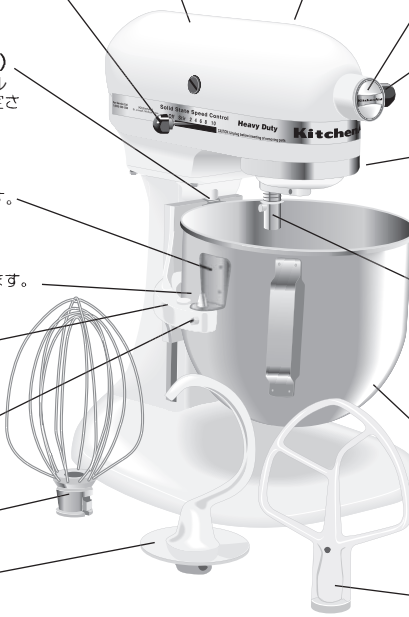
●お使いになっている商品を他人に売ったり、譲渡される場合は、新しく所有者となる方が安全な正しい使い方を知ることができるように、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めしてください。

テープ止メ

各部のなまえとはたらき

ＫＳＭ5

●本機は、食材を撹拌する機械です。



モーター・ヘッド
本機を作動させるモーターが内蔵されています。

リセットボタン（図示されていません）
モーター保護装置により停止した場合、本機を再度作動させるためのボタンです。

速度調節レバー・（電源スイッチ兼用）
電源のON,OFFおよび速度調節をするレバーです。

アタッチメント(オプション) ハブ
フード・グラインダーやパスタ・メーカーなどの各アタッチメントの取付け口です。

スプリング式掛けがね（図示されていません）
ボウルに付いている ボウルピンにより、ボウルを固定させます。

アタッチメント(オプション) ノブ
各アタッチメントの固定、解除をするノブです。

ボウル持ち上げハンドル（図示されていません）
ボウルの取り付け、取り外し時や、撹拌部品のセット時に使います。

位置決め金具
位置付けピンに挿入します。

位置付けピン
ボウルの位置を固定させます。

ビーター・シャフト
平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフックなどの撹拌部品（標準装備）を取り付け、ボウル内の材料を撹拌します。

ボウル・サポート
ボウルを固定、支持する部分です。

水ジャケット吊り下げピン

ボウル
(ステンレス・スチール・ボウル)
材料を入れる容器です。

ワイヤー・ホイップ

ドゥーフック

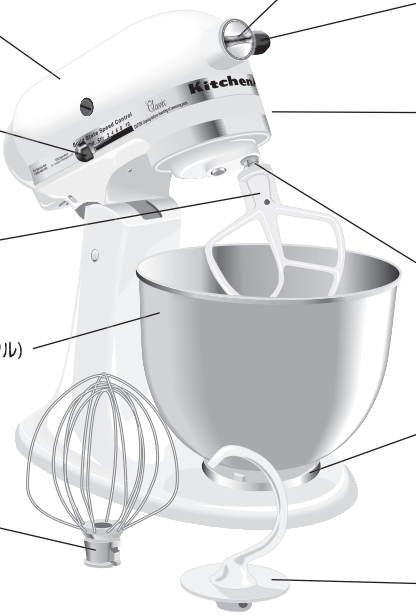
平面ビーター

撹拌部品（標準装備）

平面ビーター
粘度の高い材料の混合・撹拌に使用 例えば：ケーキ、ビスケット、パイ菓子、クリーム状フロスティング、クウィック・ブレット、キャンディー、ミートローフ、クッキー、マッシュ・ポテト

KSM90WW/KSM90W/KSM90G

●本機は、食材を撹拌する機械です。



アタッチメント(オプション)ハブ
フード・グラインダーや
パスタ・メーカーなどの
各アタッチメントの取付
け口です。

モーター・ヘッド
本機を作動させるモータ
ーが内蔵されています。

アタッチメント(オプション)ノブ
各アタッチメントの固定、
解除をするノブです。

速度調節レバー・
（電源スイッチ兼用）
電源のON,OFFおよび速
度調節をするレバーです。

モーター・ヘッド
ロッキング・レバー
(図示されていません)
モーター・ヘッドの上下
動を固定・解除するレバ
ーです。

平面ビーター

ビーター・シャフト
平面ビーター、ワイヤー
・ホイップ、ドゥーフッ
クなどの撹拌部品（標準
装備）を取り付け、ボウ
ル内の材料を撹拌します。

ボウル(ステンレス・スチール・ボウル)
材料を入れる容器です。

ボウル締め金板
ボウルを固定、支持
する金具です。

ワイヤー・ホイップ

ドゥーフック

ワイヤー・ホイップ
空気を含ませる必要のある混合に使用 例えば：卵、エンジェルケーキ、卵白、マヨネーズ、ミルク・ドリンク、ホイップ・クリーム、ボイルド・フロスティング、キャンディー、スポンジ・ケーキ

ドゥーフック
パン生地、ピザ生地など重い生地の混合と練り混ぜに使用 例えば：食パン、コーヒー・ケーキ、ロールパン、ペイストリー

ご使用の前に

据付け場所について

⚠警告

●屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

●湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

●お子様の手が届く場所で使用しないこと

目を離したときに撹拌部品に触れ、ケガをする恐れがあります。

⚠注意

●丈夫で平らな据付け台に水平になるように置くこと

置く場所に不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

●熱器具の近くに置かないこと

熱で本体が損傷して、故障の原因になります。

使用前の確認

⚠警告

●本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

⚠警告

●電源コードやプラグが損傷した場合、またはミキサー本体を落としたり破損させた場合は、使用しないこと

損傷のまま使用しますと、やけどや感電、火災などの原因になります。

●ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること

電源プラグを抜いたりすると、引火して爆発することがあり危険です。

●本機を本来の機能以外の目的に使用しないこと

ケガや故障の原因になります。

●標準装備の平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック以外の撹拌部品や、専用の各アタッチメント(オプション）以外のアタッチメントは使用しないこと

ケガや故障の原因になります。

⚠注意

●専用のアタッチメント(オプション）を使用するときは、P20より記載されている各アタッチメント（オプション）使用時における警告および注意事項をよく読み、正しく使用すること

お願い

●撹拌部品（標準装備）やボウル、アタッチメント（オプション）は清掃してありますが、念のために、ご使用前にもう一度清掃してください。詳細は「お手入れと点検」のページをご覧ください。

KSM5の使いかた

ミキシングのスタートのしかた

⚠警告

●撹拌部品・ボウル・オプション部品の取付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットし、電源プラグを抜くこと

ケガや感電の原因になります。

1.ボウルを取り付けます。

1)ボウルの持ち上げハンドルを時計方向に回してダウン位置にします。

2)ボウルの位置決め金具の穴を、位置付けピンに合わせ、挿入します。

3)ボウル・ピンがスプリング式掛けがねにカチッとはまるまで、ボウル後部を押し下げてください。

2.撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）を取り付けます。

1)モーターヘッドとボウルの間から撹拌部品を入れます。

2)撹拌部品の取り付け部をビーター・シャフトにはめ込み、出来る限り上に押し、反時計方向に回してビーター・シャフトのピンに引っかけます。

3.ボウルを上げます。

1)ボウル持ち上げハンドルを反時計方向に回して、カチッとロックされる位置まで上げてください。

4.材料を入れます。

1)モーターヘッドとボウルの間から材料を入れてください。

（材料はボウルを持ち上げる前に入れても結構です。）

ミキシング前に、ボウルは必ず持ち上げてください。

5.電源プラグを専用コンセントに差し込んでください。

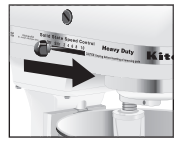
⚠警告

●電源プラグをコンセントに差し込むときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットすること

速度調節レバーがON状態の場合、電源プラグを差し込むと同時に撹拌部品が作動し、ケガの原因になることがあります。

6.速度調節レバーをスタートさせます。

1)ボウルから材料が飛び散るのを防ぐため、必ず低速にセットしてから、徐々に望ましい速度に上げてください。



速度の調節はP.15「速度調節の目安」を参照してください。

⚠警告

●使用中は、手、毛髪、衣服を、標準装備の撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）などに触れないように遠ざけること

撹拌部品に巻き込まれて、ケガの原因になります。

ミキシングの終了のしかた

1.速度調節レバーを「0」にし、電源プラグを抜きます。

⚠ 警告

●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと

感電の原因になることがあります。

濡手禁止

2.撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）を取り外します。

1)ハンドルを時計方向に回し、ボウルをダウンの位置にします。

2)撹拌部品を、できる限り上に押して、時計方 向に回し、ビーター・シャフトのピンから外し、抜きます。

3)撹拌部品をボウルの中に落とし込みます。

3.ボウルを取り外します。

1)ボウルの取手を握って、真っすぐ上に持ち上げ、位置づけピンから外してください。

2)ボウルの中から撹拌部品を取り出します。

お願い

●撹拌部品とボウルの調節について

ミキサーは工場で撹拌部品とボウルの底との間に少しすき間があるように調節されています。
何らかの理由で撹拌部品がボウルの底に当たっていたり、底から離れすぎていた場合、その間隔の調節はお買上げ店に申しつけてください。

●モーター保護装置について

ＫＳＭ５の機械には、モーター保護装置が内蔵されています。モーターは、無理がかかった場合には自動的に止まります。
このようにモーターが止まった時、その原因を取り除いた後、3分間以上機械を休ませてください。
その後、機械右側面に付いている黒いリセットボタンを押せば、再度モーターは回転します。

●モーター・ヘッド部の熱について

使用中モーター・ヘッド部が熱くなることがあります。これは負荷の大きいものを長時間にわたってミキシングした場合、モーターが熱を持つためで故障ではありません。
異常に熱を持つ場合は、約45分間機械をさませてから、再度ご使用ください。

KSM90WW/KSM90W/KSM90Gの使いかた

ミキシングのスタートのしかた

⚠警告

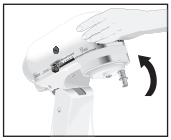
●撹拌部品・ボウル・オプション部品の取付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットし、電源プラグを抜くこと

ケガや感電の原因になります。

1.モーター・ヘッドを上げます。

1)ロッキング・レバーを後の位置 にし、モーター・ヘッドのロックを外します。

2)モーター・ヘッドを上に持ち上げてください。



2.ボウルを取り付けます。

1)ボウルを締め金板に置き、時計方向にゆっくりと回します。

3.撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）を取り付けます。

1)撹拌部品の取付け部をビーター・シャフトにはめ込み、出来る限り上に押し、反時計対方向に回してビーター・シャフトのピンに引っかけます。

4.モーター・ヘッドを下げ、ロックします。

1)モーター・ヘッドを下に降ろし、完全に下がっているか確認してください。

2)ロッキング・レバーを手前のロックの位置にし、ヘッドが上がらないか確認してください。

ミキシング中は、モーター・ヘッドは常にロックされた状態にしてください。

5.材料を入れてください。

（材料はモーター・ヘッドを下げる前に入れても結構です。）

6.電源プラグを専用コンセントに差し込んでください。

7.速度調節レバーをスタートさせます。

1)ボウルから材料が飛び散るのを防ぐため、必ず低速にセットしてから、徐々に望ましい速度に上げてください。

速度の調節はP.15「速度調節の目安」を参照してください。

⚠警告

●使用中は、手、毛髪、衣服を、標準装備の撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）などに触れないように遠ざけること

撹拌部品に巻き込まれて、ケガの原因になります。

ミキシングの終了のしかた

1.速度調節レバーを「0」にし、電源プラグを抜きます。

⚠警告

●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと

感電の原因になることがあります。

⚠禁止

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

2.モーター・ヘッドを上げます。

1)モーター・ヘッドのロックを外し、モーター・ヘッドを上に持ち上げてください。

3.撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）を取り外します。

1)撹拌部品を出来る限り上に押して、時計方向に回し、ビーター・シャフトのピンから外し、抜きます。

4.ボウルを取り外します。

1)ボウルを反時計方向に回し、取手を持ってボウル締め金板から外します。

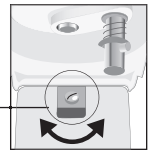
お願い

●ビーターとボウルの調節について

ミキサーは工場で調節されていますので、撹拌部品はボウルの底に触れないよう調整されています。
何らかの理由で撹拌部品がボウルの底に当たっていたり、ボウルから離れすぎていた場合、その間隔は以下のようにして修正してください。

1)モーター・ヘッドを持ち上げてください。

2)撹拌部品を上げるには、モーター・ヘッドのジョイント部にあるマイナスのネジを左に、下げる場合には右に心持ち回してください。



●モーター・ヘッド部の熱について

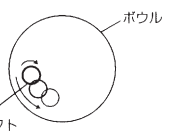
使用中モーター・ヘッド部が熱くなることがあります。これは負荷の大きいものを長時間にわたってミキシングした場合、モーターが熱を持つためで故障ではありません。
異常に熱を持つ場合は、約45分間機械をさましてから、再度ご使用ください。

一般的な使い方のヒント

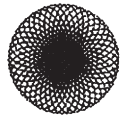
プラネタリー・ミキシング・アクション

キッチンエイドのすぐれた撹拌力と、均一な仕上がりは、独自なビーター・シャフトの動きにあります。

■作動中、ビーター・シャフトは、ボウルの中で公転すると同時に反対方向に自転します。



■右図はそのとき、ビーター・シャフトの動きによって、撹拌部品で出来た軌跡を示しています。



（混ぜ過ぎを防ぐために、レシピーのミキシング時間を調節してください。）

速度調節の目安

速度調節レバー	速度数	使用例	アタッチメント
	1 かき混ぜる	●ゆっくり混ぜたり、調合したり、つきつぶしたり、全てのミキシング手順の始めに適しています。 • 練ったたねに小麦粉と乾燥した材料を加えるとき。 • 乾燥した材料に液体を加えるとき。 • 粘りけの強いたねを合わせるとき。	
	2 ゆっくりのミキシング	●ゆっくりの撹拌、つきつぶし、かき混ぜに適しています。 • 粘りけの強いものやキャンディーを撹拌するとき。 • じゃがいもや他の野菜をつきつぶすとき。 •柔らかいたねを撹拌するとき。 • イーストを混ぜてドウを練るとき。	缶切り
	3 ミキシング撹拌	●クッキーのような、やや手応えのあるたねを混ぜるのに適しています。 • 砂糖とショートニングをクリーム状にするとき。 • メレンゲのために砂糖を卵白に加えるとき。 • ケーキ・ミックスのために中ほどの速度を使うとき。	フード・グラインダー フルーツ／野菜ストレイナー 回転スライサー／シュレッダー
	6 撹拌 クリーム状に練る	●撹拌またはクリーム状にしたり、中ほどの速さのホイップに適しています。 • ケーキ、ドーナツ、その他のたねのミキシングの仕上げ。 • ケーキ・ミックスのために高速を使うとき。	柑橘類ジューサー
	8 高速撹拌 泡立て	●生クリーム、卵白、ボイルド・フロスティングを泡立てるのに適しています。	
	10 高速の泡立て	●少量の生クリーム、卵白を泡立てるのに適しています。	穀物ミル パスタ・メーカー

＊速度調節レバーは上記スピードNO.の間にセットすることもできます。

ミキシングのヒント

ミキシング手順を決めるには、お客様の観察と経験が必要となります。練り物またはパンだねを注意して見て「なめらかでクリーム状」と言ったように、レシピーで示されている望ましい状態になるまで混ぜてください。
適当なミキシング速度を決める参考に、P.15の「速度調節の目安」をご覧ください。

材料の添加

大半の練り物、特にケーキとクッキーの生地をつくるときに行う標準的手順は、以下のように加えて行きます。

①乾燥した材料の1／3
②液体の材料の　1／2
③乾燥した材料の1／3
④液体の材料の　1／2
⑤乾燥した材料の1／3

●撹拌部品（標準装備）は平面ビーターを使用します。

1)各材料が均一に混ざるまで「速度1」を使用します。

2)徐々にお望みの速度に上げます。

材料は動いているビーターの上に直接入れるのではなく、常に、できるだけボウルの側面近くに入れてください。
流し込みシールド（オプション）を使うと、材料の添加が容易になります。

お願い

ボウルの底の材料が十分に混ざっていない場合、ビーターが十分ボウルに接近していません。
P.12(KSM5)、P.14(KSM90WW/KSM90W/KSM90G)の「ビーターとボウルとの調節」をご参照ください。

ケーキ・ミックス

●撹拌部品（標準装備）は平面ビーターを使用します。

●市販のケーキ・ミックスを混ぜるとき、中速度には「速度4」を、高速度には「速度6」を使ってください。

●撹拌時間は、パッケージに記載の作り方に示されている時間、混ぜてください。

ナッツ、レーズン、砂糖漬けフルーツの添加

●上記の材料は「速度1」で、ミキシングの最後に混ぜ合わせてください。

●パンやケーキを焼いている間にフルーツやナッツが焼皿の底に沈まないように、生地はある程度の濃厚さが必要です。

●粘りけのあるフルーツは、小麦粉をまぶすと生地に均一に混ざります。

柔らかいたねを混ぜる場合

●飛び散りを防ぐために、必ず低い速度で混ぜてください。

●たねに濃度が出てから速度を上げてください。

ホイッピングのヒント

卵　白

●撹拌部品（標準装備）はワイヤー・ホイップを使用します。

1)室温にもどした卵白をよく水気をふきとったボウル に入れます。

2)飛び散らないように、低速でスタートさせます。

3)徐々に速度を上げながら、卵白が必要な固さになるまで泡立てます。

量	速　　度
卵白1ヶ分	徐々に10まで上げる
卵白2~4ヶ分	徐々に8まで
卵白6ヶ分以上	徐々に6まで

●泡立て状態の段階

泡　　状	気泡が大きくて不均一。
泡立ち初め	空気の泡が細かく、全体に白っぽくなってくる状態。
ソフト･ピーク	ワイヤー・ホイップを離すと、泡の角が立ち、先端が下を向く。
やや固め	ワイヤー・ホイップを離すと、先はとがっているが、柔らかい角が立つ。
固くしっとりとした状態	ワイヤー・ホイップを離すと、先のとがった固い角が立つ。 色が均一でつやがある。
固く乾いた状態	ワイヤー・ホイップを離すと、先のとがった固い角が立つ。 色がまだらになり、つやのない状態。

生クリーム

●撹拌部品（標準装備）はワイヤー・ホイップを使用します。

1)あらかじめ冷やしたボウルに生クリームを入れます。

2)飛び散らないように低速でスタートさせます。

3)徐々に速度を上げながら、必要な固さになるまで泡立てます。

量	速　　度
1/4カップ	徐々に10まで上げる
1/2カップ	徐々に10まで
1 カップ	徐々に8まで
2 カップ	徐々に8まで

●泡立ての段階

濃度のつき始め	クリームに濃度が出て、カスタード状になった状態。
形ができはじめる状態	ワイヤー・ホイップを離すとフワッとした角が立つ。 デザートやソースなどの調理で、他の材料と混ぜるのに適した固さ。
固い状態	クリームはしっかりと立ち、ワイヤー・ホイップを離すとピンと角が立つ。 デザートやケーキのトッピング、クリーム・パフにつめるのに適した固さ。

お願い

ホイップされているクリームの固さは、ほんの数秒で変わってしまいます。
泡立てすぎないよう、ホイッピングの間はクリームから目を離さないようにしてください。

イースト入パンのドウの混ぜ方とこね方

1）ボウルを取り付けてからドゥーフックをビーター・シャフトに取り付けます。

2）1～2カップの小麦粉を残して、イーストを含む全ての乾燥した材料をボウルに入れます。

3）ボウルをロックされる位置まで上げ（ＫＳM5）、モーター・ヘッドを下げてロック（KSM90WW/KSM90W/KSM90G）してください。

4）「速度2」にして、約30秒間材料が混ざるまで混ぜてください。

5）「速度2」のままで、30秒から1分間かけて徐々に液体材料を小麦粉ミックスに加えます。

お願い

液体材料を一度に大量を加えないでください。一度に加えますと、ドゥーフックのまわりに水たまりができ、ミキシングの進行を遅くします。

6）「速度2」のままで、残りの小麦粉を数回に分けてボウルの側面から軽く振り入れてください。

7）ドウがフックにまつわり、ボウルの側面がきれいになるまで約5分間混ぜます。

8）パンだねがフックにまつわったら、「速度2」で7～10分間練るか、ドウがなめらかで弾力ができるまで練ってください。

9）ボウルを下げ（ＫＳM5）、モーター・ヘッドを上げ（ＫＳM90WW/KSM90W/KSM90G）てドゥーフックを外し、パンだねを取り出してください。
ドウの発酵のさせ方、形づけ、焼き方などはそれぞれのレピシーの手順に従ってください。

お願い

これらの説明は早混ぜ方法でのパン作りを示しています。従来の方法の場合は、温めたボウルにお湯を入れイーストを溶かし、予備発酵させてください。
1～2カップの小麦粉を除く乾燥した材料と液体材料を加えて、約3分間、または、材料が充分に混ざるまで「速度2」で混ぜてください。
それから、左記および上記の手順 6）から 9）に進んでください。

パン作りのヒント

キッチンエイド・ミキサーを使用してのパン作りは、手作りによるものとかなり違います。新しい方法に完全に自信が持てるまでいくらかの練習を要しますが、ポイントさえ押さえられれば、効率のよいパン作りを存分に楽しんでいただけます。
ここでは、お客様に、キッチンエイドのパン作りの方法に慣れていただく助けになるように、いくつかのパン作りのヒントを列挙いたしました。

●撹拌部品（標準装備）はドゥーフックを使用します。
ドゥーフックの使い方に慣れるまで、基本的な（食パンのような）簡単なレシピーから始めてください。

●小麦粉の最大処理量は5カップ(KSM5)、4カップ(KSM90WW/KSM90W/KSM90G)です。
絶対に入れすぎないでください。

●料理用温度計を使って、液体材料がレシピーに示されている温度であるか確かめてください。
高温の液体はイーストを殺し、一方低温のものはイーストの成長を阻止します。

●パン生地をうまく発酵させるために、全ての材料を室温に温めてください。
イーストをボウルで溶かすときは、お湯でボウルを洗って温めておいてください。

●レシピーで特に示されていない限り、通風のない26℃～30℃の暖かい場所でパンを発酵させてください。

●室内の温度と湿度によって、レシピーの発酵時間は左右されます。
指先で軽くドウを素早く押して、指の穴がそのまま残れば発酵は完了です。

●大半のパンのレシピーは使用する小麦粉の量に幅を持たせてあります。
パンだねがフックにまといついて、ボウル側面がきれいになれば、小麦粉の量は充分です。
もしパンだねがベタベタとくっつき、水気が多いようであれば、1度に1/2カップ ずつ、ゆっくり小麦粉を加えてください。
決して5カップ(KSM5)、4カップ(KSM90WW/KSM90W/KSM90G)の限度を超えないでください。完全にドウになじむまで追加した小麦粉を練り混ぜてください。小麦粉の追加分が多すぎますと、乾燥したパンになります。

●パンの種類によりドウは異なります。
特にホール・グレインのドウはフックにまとまらない場合があります。
しかし、フックがドウと接触していれば、練り混ぜは行われます。

●大量のドウをこねる場合や柔らかいドウはフックの環の上に上がる場合があります。
これは、ドウが粘っているためで、小麦粉をさらに加える必要があることを示しています。早い時期に全ての小麦粉を加えれば、パンだねがフックに上がっていくことがより少なくなります。
そのようなレシピーには、最初に混ぜるときに、小麦粉1カップのみを残し、できるだけ早く残りの小麦粉を加えてください。

●軽くたたいて、中で澄んだ音がしたら、焼けたパンは出来上がりです。
すぐに焼皿から出して網の上で冷ましてください。

アタッチメント（オプション）

⚠警告

●各アタッチメントの取り付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「O」にし、電源プラグを抜くこと

ケガや感電の原因になります。

●専用のアタッチメント（オプション）以外のアタッチメントは使用しないこと

ケガや感電の原因になります。

●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと

感電の原因になることがあります。

●電源プラグをコンセントに差し込むときは、必ず速度調節レバーを「O」にセットすること

速度調節レバーがON状態の場合、電源プラグを差し込むと同時に撹拌部品が作動し、ケガの原因になることがあります。

●お子様の手が届く場所で使用しないこと

目を離したときに撹拌部品に触れ、ケガをする恐れがあります。

●お子様に器具を使わせたり、おもちゃにしたりさせたりしないこと

ケガの原因になります。

⚠注意

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

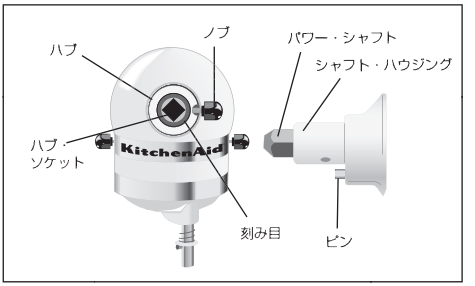
●使用中は、モーター・ヘッド部は高温になることがあるため、触れないこと

やけどの原因になることがあります。

●ご使用にならない場合は、必ず速度調節レバーを「O」にして、電源プラグをコンセントから抜くこと

誤って速度調節レバーがON状態になると、撹拌部品が作動し、ケガや故障の原因になります。

キッチンエイドの各アタッチメントは、耐久性を考慮してデザインされています。各アタッチメントを動かす動力装置は、キッチンエイド本体に内蔵されていますので、別の動力装置を設ける必要はありません。
各アタッチメントへの動力伝達は、パワー・シャフトとハブソケットが正方形の形状ですので、滑りがなく無駄がありません。また、長期の使用による摩擦でも装着しやすいように、ハブとシャフト・ハウジングは先細に設計されています。

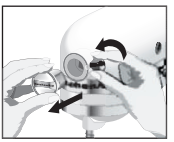


速度の設定や操作回数については、『スタンドミキサーアタッチメントの使用と手入れのガイド』を参照してください。

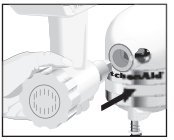
取り付けかた

1）ミキサーの速度調節レバーを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

2）ノブを反時計方向に回して緩め、ハブ・カバーを外します。

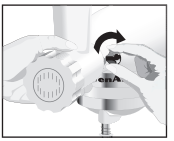


3）各アタッチメントのシャフト・ハウジングをミキサーのハブに挿入します。パワー・シャフトがハブ・ソケットに正しく入っているか確認してください。



ピンがハブの外輪にある刻み目にフィットすれば、アタッチメントは正しい位置にあります。

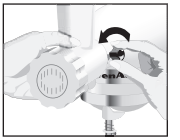
4）ノブを時計方向に回し、アタッチメントをしっかりと締めつけてください。



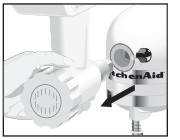
取り外しかた

1）ミキサーの速度調節レバーを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

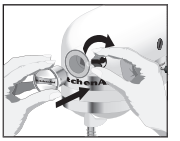
2）ノブを反時計方向に回して緩めてください。



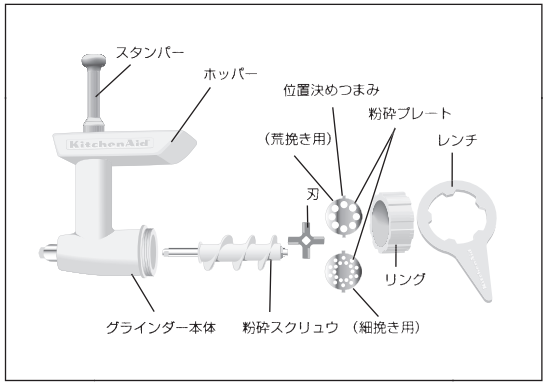
3）アタッチメントを左右に少し回転させながら抜きます。



4）ハブ・カバーを再度取り付け、ノブを時計方向に回してハブ・カバーを締めます。



フード・グラインダー　モデル：FGA



組み立てかた

1）グラインダー本体に、粉砕スクリュウを挿入します。

2）粉砕スクリュウ先端の正方形の軸に、刃を付けてください。

3）粉砕プレートの位置決めつまみが、グラインダー本体の刻み目と合うように、粉砕プレートを刃に取り付けてください。
（粉砕プレートは、荒挽き用と細挽き用の2種類があります。）

4）リングをかぶせ、時計方向に手で回して、グラインダー本体にしっかり取り付けます。
（リングを締めるとき、レンチは使用しないでください。）

5）分解のしかたは、組み立ての手順を逆に行います。
（リングが締まりすぎて手で外せない場合は、レンチを使用してください。）

ミキサーへの取り付けかた

P.21の「取り付けかた」を参照してください。

使用方法

1）食物を小片または細長く切ってホッパーに入れてください。
（肉は細長く切ってください。）

2）ミキサーの速度を「4」にして、スタンパーを使って食物を押し下げてください。

⚠警告

●食物の押し下げは必ずスタンパーを使うこと
指を使うとケガの原因になります。

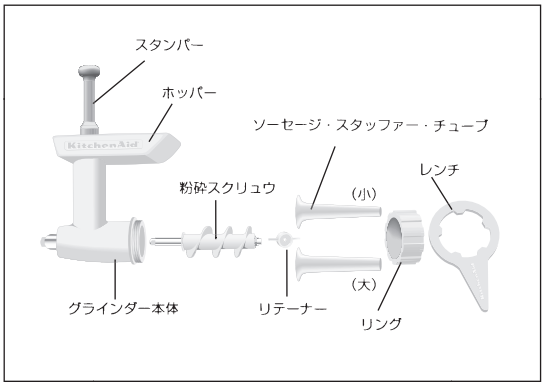
●ミキサーの作動中は、指を使って排出ディスクから食物をかき取らないこと
切り傷などのケガの原因になります。

使用後、ミキサーから取り外します。

P.21の「取り外しかた」を参照してください。

ソーセージ・スタッファー　モデル：SSA

ソーセージ・スタッファーは、フード・グラインダーに取り付けて使用します。



組み立てかた

1）グラインダー本体に、粉砕スクリュウを挿入します。

2）粉砕スクリュウの軸に、グラインダー本体の刻み目と合うようにリテーナーを取り付けてください。

3）お好みのソーセージ・スタッファー・チューブを選び、リングを通してください。

小さいチューブは、ブレックファーストソーセージに、大きいチューブは、ブラットワース、イタリアンまたはポーリッシュ・ソーセージ作りにご使用ください。

4）リングをかぶせ、時計方向に手で回して、グラインダー本体にしっかり取り付けます。
（リングを締めるとき、レンチを使用してください。）

5）分解のしかたは、組立の手順を逆に行います。
（リングが締まりすぎて手で外せない場合はレンチを使用してください。）

ミキサーへの取り付けかた

P.21の「取り付けかた」を参照してください。

使用方法

1）ソーセージ・スタッファー・チューブにショートニングを塗り、約1mのケーシングを取り付け、紐で縛ります。

2）ホッパーに練り肉を入れてください。

3）ミキサーの速度を「4」にしてください。

4）スタンパーを使って、ホッパーの練り肉をゆっくり押し下げてください。

5）片手でケーシングの端を持ち、練り肉がケーシングを満たすよう練り肉を導いてください。

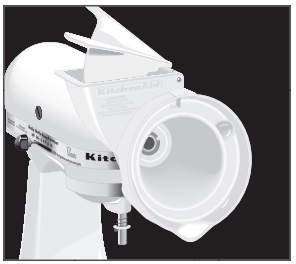
⚠警告

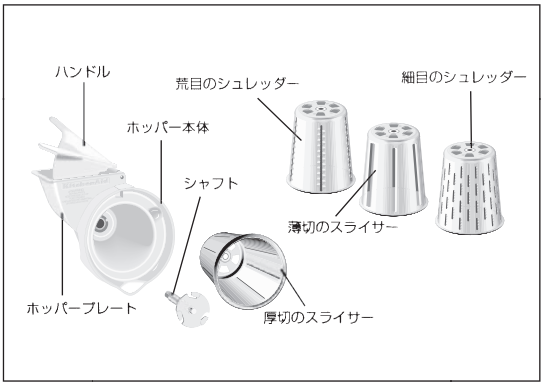
●練り肉の押し下げは必ずスタンパーを使うこと
指を使うとケガの原因になります。

使用後、ミキサーから取り外します。

P.21の「取り外しかた」を参照してください。

回転スライサー／シュレッダー　モデル：RVSA





組み立てかた

1）処理物に合った円錐形部品（スライサー／シュレッダー）の底の開口部に、シャフトの爪をはめ込み時計方向に回して締め、シャフトを取り付けます。

2）ホッパー本体の円錐形部品取付け用穴に、シャフトの正方形の端を挿入します。シャフトが正しく奥まで入ると、掛けがねで円錐形部品ユニットは自動的にロックされます。

3）分解のしかたは、掛けがねを上方に持ち上げてロックを外し、組立ての手順を逆に行ってください。

ミキサーへの取り付けかた

P.21の「取り付けかた」を参照してください。

円錐形部品の交換のしかた

ミキサーよりホッパー本体を取り外し、掛けがねを上方に持ち上げてロックを外し、円錐形部品ユニットを抜き取ります。ミキサー本体のハブ・ソケットの角穴に、正方形のシャフト末端部を挿入して、円錐形部品を反時計方向に回すと簡単に外れます。

使用方法

1）ホッパープレートのハンドルを持ち上げて、ホッパー内に食物を入れてください。

2）ミキサーの速度を「4」にし、ハンドルを押し下 げてください。セロリのような細長い食材をスライスまたはシュレッドするときは、一つの ハンドルのみ持ち上げ、ホッパーの半分だけ使って処理することができます。

3）深いボールで処理された食物を受けてください。

⚠警告

●必ずハンドルで食物を押し下げること

指を使うとケガの原因になります。

⚠注意

●円錐形部品はゴム手袋などを着用して取り扱うこと

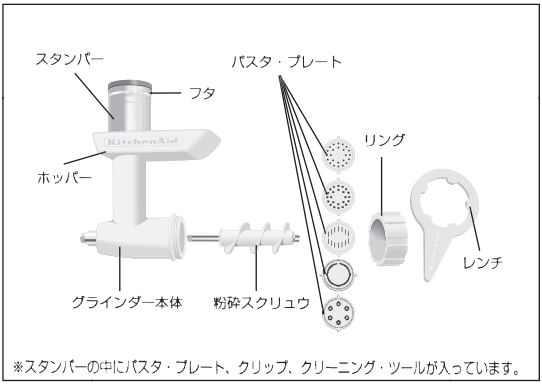
鋭利な刃で手を切る恐れがあります。

使用後、ミキサーから取り外します。

P.21の「取り外しかた」を参照してください。

パスタ・メーカー　モデル：SN

パスタ・メーカーは、フード・グラインダーに取り付けて使用します。



※スタンパーの中にパスタ・プレート、クリップ、クリーニング・ツールが入っています。

組み立てかた

1）グラインダー本体に、粉砕スクリュウを挿入します。

2）お好みのパスタ・プレートを1枚選び、粉砕スクリュウ先端の正方形の軸に、パスタ・プレートのタブがグラインダー本体の刻み目と合うように取り付けてください。
（パスタ･プレートは5種類あります。）

3）リングをかぶせ、時計方向に手で回して、グラインダー本体にしっかり取り付けます。
（リングを締めるとき、レンチは使用しないでください。）

4）分解のしかたは、組立ての手順を逆に行います。
（リングが締まりすぎて手で外せない場合はレンチを使用してください。）

ミキサーへの取り付けかた

P.21の「取り付けかた」を参照してください。

●クリップの使い方

スタンパーの中に、クリップ(板バネ状)が2個入っています。
このクリップは、KSM5のみに使用します。
ボウル内でパスタ生地を作る際、水分量の加減によっては負荷がかかり、ボウルが動くことがあります。
この場合は、ボウル・サポート部のボウル位置付けピンにクリップをはめ込んで、ボウルを本体に固定してください。

使用方法

1）ミキサーの速度を「10」にします。

2）ホッパーにくるみ大に丸めたたねをゆっくりと入れます。たねは自動的に入っていきます。

3）ホッパーの穴から覗いて、粉砕スクリュウが見えましたら、次のたねを加えてください。
ホッパーにたねが止まったり、自動的に入って行かない時だけスタンパーを使って押し込んでください。

使用後、ミキサーから取り外します。

P.21の「取り外しかた」を参照してください。

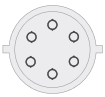
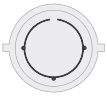
パスタ・プレートの交換のしかた

グラインダーをミキサーから取り外し、ユニットを完全に分解して、グラインダー本体よりたねをきれいに取り除き、再度組み立てます。

⚠警告

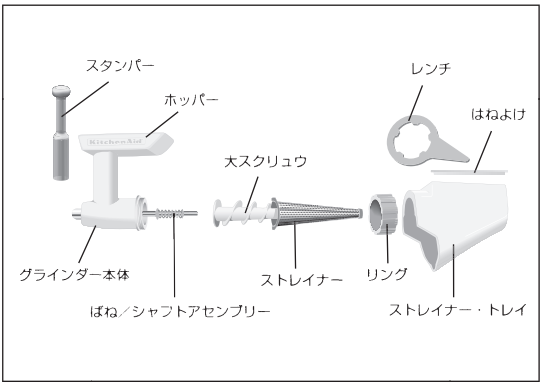
●たねの押し下げは必ずスタンパーを使うこと
指を使うとケガの原因になります。

パスタプレートについては、下記のチャートをご参照ください。

押し出しプレート	押し出しの長さ	分　　離	保　　存
 細いスパゲティー （プレート1）	24cm：ミキサーを止めて、ゆっくり麺をプレートから抜いてください。	平面に寝かせ、すぐに分離してください。重ねないようにタオルの上で乾かしてください。	すぐに使うか、完全に空気乾燥させてからビニール袋で保存してください。
 太いスパゲティー （プレート2）	24cm：ミキサーを止めて、ゆっくり麺をプレートから抜いてください。	平面に寝かせ、すぐに分離してください。重ねないようにタオルの上で乾かしてください。	すぐに使うか、完全に空気乾燥させてからビニール袋で保存してください。
 平　麺 （プレート3）	24cm：ミキサーを止めて、ゆっくり麺をプレートから抜いてください。	平面に寝かせ、すぐに分離してください。重ねないようにタオルの上で乾かしてください。	すぐに使うか、完全に空気乾燥させてからビニール袋で保存してください。
 マカロニ （プレート4）	15cm～24cm：ミキサーを止めて、ゆっくり麺をプレートから抜いてください。	平面に寝かせ、すぐに分離してください。重ねないようにタオルの上で乾かしてください。 ある程度固くなったら、小さなマカロニになるよう手で割るか、ナイフで切ってください。	成形後4時間以内に調理してください。
 ラザーニア （プレート5）	28cm～30cm：ミキサーを止めて、プレートからゆっくり抜くか、ナイフで切ってください。	重ねないようにタオルの上に並べ、半乾燥にしてください。	4時間以内に調理するか、アルミ箔に入れて冷凍してください。

フルーツ／野菜ストレイナー　モデル：FVS

フルーツ／野菜ストレイナーは、フード・グラインダーに取り付けて使用します。



組み立てかた

1）ばね／シャフトアセンブリーの小さい方の先端を、大スクリュウにしっかりと固定されるまで差し込みます。

2）グラインダー本体に、大スクリュウを挿入し、グラインダー本体の刻み目に、ストレイナーのタブが合うように、大スクリュウが露出している端に、ストレイナーを取り付けてください。

3）リングをかぶせ、時計方向に手で回して、グラインダー本体にしっかり取り付けます。
（レンチは使用しないでください。）

4）ストレイナーにストレイナー・トレイをはめ込み、リングの上で掛けがねを締めてください。

5）ストレイナー・トレイにはねよけを付けてください。

6）分解のしかたは、組立ての手順の逆です。
（リングが締まりすぎて手で外せない場合は、レンチを使用してください。）

ミキサーへの取り付けかた

P.21の「取り付けかた」を参照してください。

使用方法

1）フルーツや野菜を、ホッパーに入るくらいの大きさに切ります。

2）ストレイナー・トレイの下にミキサー・ボウルを置いて濾された食物を受けます。
また、ストレイナー・トレイの先端にある「くず排出口」の下に小さなボウルを置いて、食物くずを受けてください。

3）ミキサーの速度を「4」にして、スタンパーを使ってホッパーに食物を送り込んでください。

使用後、ミキサーから取り外します。

P.21の「取り外しかた」を参照してください。

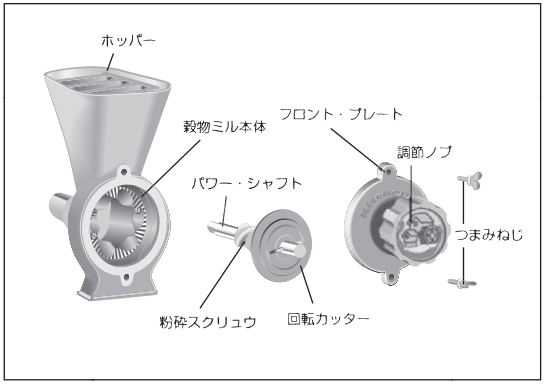
⚠警告

●食物の押し下げは必ずスタンパーを使うこと
指を使うとケガの原因になります。

お願い

オレンジ等の硬くてぶ厚い皮や外皮、桃等などの大きい種やその他の種、苺やぶどう等のへたや茎は取り除き、硬いフルーツや野菜は全て調理してからホッパーに入れてください。

穀物ミル　モデル：GMA



組み立てかた

1）穀物ミル本体に、粉砕スクリュウと回転カッターの付いたパワー・シャフトを挿入します。

2）シャフトの前部先端に、調整ノブの付いたフロント・プレートを取り付けてください。

3）つまみねじ（2個）でフロント・プレートを穀物ミル本体にしっかり締め付けてください。

4）分解のしかたは、組立ての手順を逆に行います。

ミキサーへの取り付けかた

P.21の「取り付けかた」を参照してください。

⚠警告

●ミキサーの作動中は、ホッパー内に指を入れないこと

ケガの原因になります。

禁　止

使用方法

1）最初に、ミル内に穀物を入れないで粉砕の粗さを調節します。

a) 調節ノブを反時計方向に2回転させ、ミキサーの速度を「10」にします。

b) 回転カッターが接触するまで、調節ノブを時計方向に回してください。回転カッターが接触すると、モーター 速度と音が変ります。

c) すぐに調節ノブを反時計方向に3回、カチカチ音がするよう回してください。

2）ミキサーを止めて、穀物をミル・ホッパーに満たし、ミキサーの速度を「10」で回してください。

3）粉砕が細かすぎたら、お好みの粗さになるまで、調節ノブを反時計方向に一度に一回ずつ、カチッと音をさせて回してください。

お願い

1）粉砕の粗さを調節するときは、回転カッターを摩擦させながらミルを続けて操作しないでください。

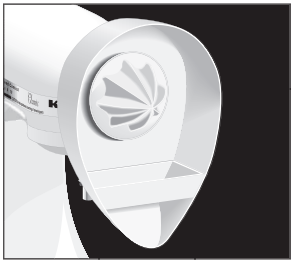
2）一度に10カップ以上の小麦粉を粉砕しないでください。

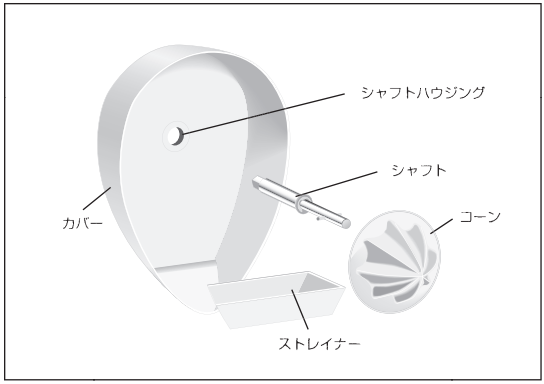
3）穀物は自動的にミル内に送り込まれます。手や用具で押し込まないでください。

使用後、ミキサーから取り外します。

P.21の「取り外しかた」を参照してください。

柑橘類ジューサー　モデル：JE





組み立てかた

1）シャフトの丸い方の端を、コーンの細長い穴に挿入します。

2）シャフトの四角形の端を、カバーのシャフト・ハウジングに挿入してください。

3）ストレイナーを狭い方から先にカバーの溝にはめ込んでください。

4）分解のしかたは、組立ての手順を逆に行います。

ミキサーへの取り付けかた

P.21の「取り付けかた」を参照してください。

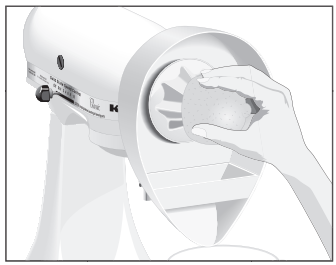
使用方法

1）ジュースを受けるためのコップ、またはピッチャーをジューサーの下に置いてください。

2）ミキサーの速度を「6」にします。

3）半分に切った果物をしっかりつかんで、回転しているコーンに押しつけてください。

4）果物を上下、左右に動かしてしっかり押しつけ、ジュースを絞り出してください。



使用後、ミキサーから取り外します。

P.21の「取り外しかた」を参照してください。

缶切り　モデル：CO

ミキサーへの取り付けかた

P.21の「取り付けかた」を参照してください。

使用方法

1）ハンドルを上に上げて、反対側へ止まるまで回します。

2）缶を垂直に持ち、缶の縁を円形の刃と歯車の間の隙間に差し込んでください。

3）ハンドルを元の位置まで回します。

4）ミキサーの速度を「2」にします。

5）缶の上部が切り取られ、切り取られた蓋は磁石で保持されます。

6）速度調節レバーを「0」にしてください。

7）缶を持ってハンドルを上に上げ、反対側へ回して缶切りから外してください。

使用後、ミキサーから取り外します。

P.21の「取り外しかた」を参照してください。

オプション

流し込みシールド　モデル：KPS2CL

取り付けかた

流し込みシールドを取り付けるには、2通りの方法があります。

方法1　**シールド前部とシールド後部を先に組み立て、ボウルに乗せる。**

搅拌部品がまだビーター・シャフトに取り付けられていない状態に限ります。

1.シールド前部とシールド後部を組み立てます。

1）シールド前部のタブをシールド後部のタブ・オープニングの下に挿入し、シールド前部が止まるまで下げてください。

2.速度調節レバーを「O」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

3.ボウルを取り付け、ボウルの縁に乗せます。

1）ＫＳＭ5はボウル持ち上げハンドルを下げた状態、KSM90WW/KSM90W/KSM90Gの場合はモーター・ヘッドを上げた状態でボウルを取り付けます。

2）ボウルの縁に、組み立てられたシールドを置いてください。

4.搅拌部品を取り付けてください。

1）シールド前部のシールド投下装置部より搅拌部品を入れ、ビーター・シャフトに取り付けてください。

方法2　**ボウル・搅拌部品を取り付けてから、ボウルの縁でシールドを組み立てる。**

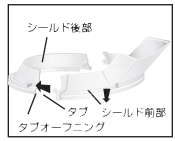
1.速度調節レバーを「O」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

2.ミキサーにボウルを取り付けてください。
方法2では、次に搅拌部品を取り付けてもシールドは組み立てられます。

3.ボウルの縁でシールドを組み立てます。

1）ボウルの縁にシールド後部を置きます。

2）シールド前部のタブをボウルの縁に置かれたシールド後部のタブ・オープニングの下に挿入し、シールド前部が止まるまで下げます。



使用方法

シールドの投下装置部から材料をボウルに流し込んで使用します。

ボウルについたものをかき落とすには

1.速度調節レバーを「O」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

2.シールド前部を取り外します。

1）シールド前部を持ち上げて、シールド後部から取り外します。

2）KSM5はボウルの位置を下げた状態、KSM90WW/KSM90W/KSM90Gの場合はモーター・ヘッドを上げた状態にし、ヘラなどでボウルに付いたものをかき落としてください。

水ジャケット　モデル：K5AWJ

KSM5のみ装着可能

取り付けかた

1）ミキサーの速度調節レバーを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

2）ボウル持ち上げハンドルでボウルをダウン位置にし、ボウルを取り付けます。

3）撹拌部品を取り付け、撹拌材料を入れます。

4）ボウルを持ち上げハンドルでボウルを上に上げます。

5）ボウルサポートに付いている水ジャケット吊り下げピンに、水ジャケットのフックを引っ掛けます。

6）使用目的に合わせ、水ジャケットに水や氷、お湯をボウルとのすき間から入れ、使用します。

取り外しかた

取り付けかたと逆の手順を行ってください。
①ハンドルを下げ、ボウルをダウン位置にします。
②撹拌部品を取り外し、ボウルに落とし込みます。
③ハンドルを上げ、ボウルを上げます。
④ボウルを位置づけピンから外し、水ジャケットに落とし込みます。
⑤水ジャケットごとボウルを外します。

お願い

水ジャケットに熱湯を入れて使用する場合は、水ジャケットには手を触れないでください。
また、熱湯の入った水ジャケットを取り外すときは、やけどの原因になりますので、保護手袋などを着用して行ってください。

食物トレイ　モデル：FT

大量のフルーツ、野菜、肉などが素早く簡単に処理できます。

キッチンエイドのアタッチメント（オプション）のフード・グラインダーに装着して使用します。

プラスチックボウルカバー

モデル：KBC5N（KSM5）
モデル：KBC90N
（KSM90WW/KSM90W/KSM90G）

- 平面ビーター、ドゥーフック、ワイヤー・ホイップをボウル内に入れて収納するとき使用します。
- 材料を容器に入れたまま冷蔵庫で冷やすときに使用します。

ミキサーカバー

モデル：K5CR（KSM5）
モデル：K45CR
（KSM90WW/KSM90W/KSM90G）

使用しない時のミキサーを保護します。綿とポリエステルの合繊ですので、洗濯機でも洗えます。

お手入れと点検

ご使用前と、ご使用後のお手入れ

1.撹拌部品（標準付属）、ボウル、各アタッチメント（オプション）の洗浄

1）速度調節レバーを「0」にし、電源プラグを抜きます。

⚠注意

●撹拌部品、ボウル、オプション部品の洗浄は、本体から取り外してから行うこと

電源プラグを抜き忘れ、速度調節レバーが「ON」状態になるとケガの原因になります。

●撹拌部品、ボウル、オプション部品など食材と接する部品は使用後、必ず洗浄、掃除すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

●オプション部品（各種アタッチメント）は分解して洗浄すること

分解しないと食材が残り、雑菌の繁殖による健康障害の原因になることがあります。

●洗剤を使ったあとは、洗剤分を十分に洗い流すこと

洗剤分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

1）洗剤の入ったお湯の中できれいに洗い、十分にすすぎ洗いしてください。

2）洗浄後、乾燥させてください。

2.ビーター・シャフトの清掃

⚠注意

●本機の清掃のときは、必ず速度調節レバーを「0」にし、電源プラグを抜くこと

ケガや感電の原因になります。

1）カスが残らないように頻繁に柔らかい布で拭いてください。

よごれが目立つときのお手入れ

1.外装

⚠警告

●製品に直接水をかけないこと

ショート、感電、漏電、錆、故障の原因になります。

1）外装は中性洗剤を使用し、柔らかい布で丁寧に拭いた後、洗剤分が残らないように濡れた布で拭きとってください。

お願い

●本機の掃除では、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナー、熱湯などは使わないでください。
キズがついたり、破損の原因になります。

1カ月に1回の点検

1.漏電遮断器動作確認

⚠注意

●漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

1）漏電遮断器のテストボタンを指先などで押してください。

2）「OFF（切）」に切り換わります。切り換われば正常です。

3）「ON（入）」にしてください。

お願い

●レバーが「OFF（切）」に切り換わらない場合は、そのままで、すぐにお買い上げ店へご連絡ください。

1年に1～2回の点検

1.電源プラグの点検

⚠警告

●濡れた手で電源プラグなどの電気部分に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと

感電の原因になることがあります。

●電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

●電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

1）電源プラグやコードに異常な発熱や破損、重い物が乗ったり、挟み込まれたりしていませんか？

異常の場合は、すぐにお買い上げ店か専門業者に修理を依頼してください。

2）電源プラグの刃と刃の取付面およびコンセントにほこりがついていませんか？

掃除をしてください。

修理を依頼する前に

⚠警告

●異常時は、速度調節レバーを「O」にして機械を止め、電源プラグを抜くか、本機の専用電源を「OFF（切）」にしてすぐお買い上げ店へ連絡すること

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと

感電の原因になることがあります。

●電源コードやプラグが損傷した場合、またはミキサー本体を落としたり破損させた場合は、使用しないこと

損傷したまま使用すると、やけどや感電、火災などの原因になります。

●機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

感電する恐れがあります。

●修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理は行わないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災等の原因になります。

お願い

「故障かな」と思ったら、まず次のことをお調べください。それでも具合の悪いときは、すぐにお買上げ店にご連絡ください。
ご連絡の際は、型式、製造番号、お買上げ日（最終ページに記載）と故障状況をお知らせください。

1.速度調節レバーをONの状態にしてもまったく機械が作動しないとき

（1）停電ではありませんか？
通電するのを待ってください。

（2）電源プラグが抜けていませんか？
電源プラグを差し込んでください。

（3）室内・室外にある漏電遮断器が切れていませんか？
「OFF（切）」に作動している場合は、お買い上げ店にすぐに連絡してください。

（4）モーター保護装置（KSM5）が作動していませんか？
モーターに無理がかかっています。その原因を取り除いた後、3分以上機械を休ませ、黒いリセットボタンを押してください。

2.モーターの回転数が落ちたとき

（1）ボウル内の撹拌する食材が負荷の高いものになっていませんか？
処理量を減らすなどして負荷を低くしてください。
本機は、負荷（粘度）が増すにつれて回転数も速度「4」程度まで低下していきます。

3.作動中に異音がするとき

（1）ボウルに撹拌部品（標準装備）が当たっていませんか？

KSM90WW
KSM90W
KSM90G
：P.14のビーターとボウルの調節のしかたを参照してください。

KSM5
：お買上げ店に申しつけてください。

4.モーターヘッド部が異常に熱くなったとき

（1）負荷の高いものを長時間使用していませんか？
約45分間、機械をさましてください。

5.刺激性の臭いがする

（1）まだ新品ではありませんか？
ご使用を続ける内になくなります。

廃却・譲渡

廃　却

⚠警告

●廃却は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

（1）廃却する場合は、必ずお買上げ店にご相談ください。

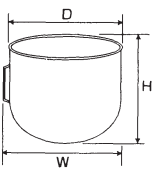
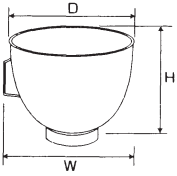
（2）放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。

譲　渡

⚠注意

●お使いになっている商品を他人に売ったり、譲渡される場合は、新しく所有者となる方が安全な正しい使い方を知ることができるように、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めしてください。

仕様

品　名	キッチンエイド・ミキサー			
型　式	KSM5	KSM90WW	KSM90W（白）	KSM90G（緑）
外形寸法	幅　奥行　高さ 270・340・415mm	幅　奥行　高さ 220・360・350mm		
電　源	単相100V　50／60Hz			
電　流	4.0A（15分定格）	3.0A（15分定格）		
消費電力	250W	225W		
回転数（無負荷時）	ミキシング／ホイップ　60～250rpm			
	アタッチメント　50～200rpm			
容　量	4.75L	4.28L		
重　量	12.7kg	10.1kg		
電源コード	コードの長さ1.5m			
容器サイズ（mm）	D210・W250・H175  	D220・W245・H175  		

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

保証について

「本書は、下記の記載内容で、無償修理させていただくことをお約束するものです。保証期間経過後の修理については、お買上げ店にご相談ください。」

1.保証期間

保証期間の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。
その期間は、1年間有効といたします。

2.保証規定

1）正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、「無償修理」いたします。お買上げ店にご連絡ください。

2）ただし、次の場合は保証期間中でも有償となります。
＊ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障。
＊火災、地震、風水害、その他の天災地変、異常電圧による故障や損傷。
＊お買上げ後の転倒、落下や、輸送上の故障および損傷。

<table>
<tr><td colspan="2">品　名</td><td colspan="4">キッチンエイド・ミキサー</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">型　式</td><td>KSM5</td><td rowspan="4">製造番号</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>KSM90WW</td></tr>
<tr><td>KSM90W</td></tr>
<tr><td>KSM90G</td></tr>
<tr><td rowspan="2">お客様</td><td>ご芳名</td><td colspan="4">様</td></tr>
<tr><td>ご住所</td><td colspan="4">〒　　TEL　　（　　）</td></tr>
<tr><td>お買上げ店</td><td colspan="5">店名・住所</td></tr>
<tr><td colspan="2">お買上げ日</td><td colspan="2">年　月　日</td><td>無償修理保証期間</td><td>お買上げ日より1年間</td></tr>
</table>

株式会社エフ・エム・アイ

本　　社：〒538 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(969)9393
東京支店：〒105 東京都港区浜松町2丁目10番6号 Tel.03(3436)2173
札　　幌：〒003 札幌市白石区東札幌2条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　　台：〒983 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名 古 屋：〒454 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　　島：〒732 広島市東区戸坂区数甲1丁目1番48号 Tel.082(220)1015
福　　岡：〒816 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931